

CHATEAU L'ENCLOS POMEROL 2020

CERTIFIE BIO DEPUIS 2017 – PRATIQUES BYODINAMIQUES

PROPRIETAIRES:

Denise et Stephen Adams

CONSULTANT :

Stéphane Derenoncourt

LE VIGNOBLE :

SUPERFICIE: 9 hectares

SOLS: Sol de graves sablonneuses sur un sous-sol argileux contenant de la crasse de fer

SITUATION: Sur le coteau ouest du célèbre plateau de Pomerol, s'étendant sur trois terrasses de l'appellation

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 10 au 21 septembre 2020

CUVES: En ciment thermorégulées et cuves inox de petites capacités

TEMPS DE CUIVISON: 30 jours

ELEVAGE: 18 mois

BARRIQUE: 40 % neuves et 60 % barriques d'un an

LE VIN:

CEPAGES: 88% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Malbec

DEGUSTATION :

Le 2020 présente une belle couleur rouge rubis intense et éclatante. Il révèle un nez complexe aux notes de mûre sauvage et se terminant par une subtile touche de vanille. La bouche présente une belle structure précise et équilibrée sur des notes de framboise fraîche et croquante. Sa suavité et sa délicate expression aromatique sont soutenues par des tanins harmonieux. Ces tanins fins révèlent toute l'harmonie de ce millésime. Le millésime 2020 a tout le potentiel d'un grand vin pour les décennies à venir.

